

令和2年12月9日
記者発表資料

(県政、横須賀市政記者クラブ、鎌倉市広報メディアセンター同時発表)

「キャベツウニ」が商標登録されました！！

水産技術センターでは、磯焼けの原因生物として駆除されるムラサキウニの利用促進を図るため、流通規格外キャベツを与えて身入りを良くした「キャベツウニ」の養殖手法を開発してきました。このたび、一般への周知や販売促進を目的として、「キャベツウニ」を商標登録しましたので、お知らせします。

1 商標

キャベツウニ（令和2年10月21日登録 登録第6306673号）

2 指定商品並びに商品の区分

生鮮のうに及びうにを用いた加工水産品が対象となります。

第29類 うに（生きているものを除く。）、うにを使用してなる加工水産物、カレー・シチュー又はスープのもと、お茶漬けのり、ふりかけ

第31類 うに（生きているものに限る。）、海藻類

3 商標の使用について

- ・漁業者や水産関係団体の方は、県の許諾を得れば無償で商標を使用できます。
- ・商標の使用に関する申請手続きは、令和3年4月より受付を開始する予定です。
- ・商標の使用を希望される方は、水産技術センターまでお問合せください。

4 その他

県では、キャベツウニのほかに「磯焼け救援隊キャベツウニ（商願 2020-087025）」、「菜食系キャベツウニ（商願 2020-087026）」の2件についても、令和2年7月14日に申請しており、現在審査中です。

(添付資料)参考資料

問合せ先

神奈川県水産技術センター

所長 利波 電話 046-882-2311

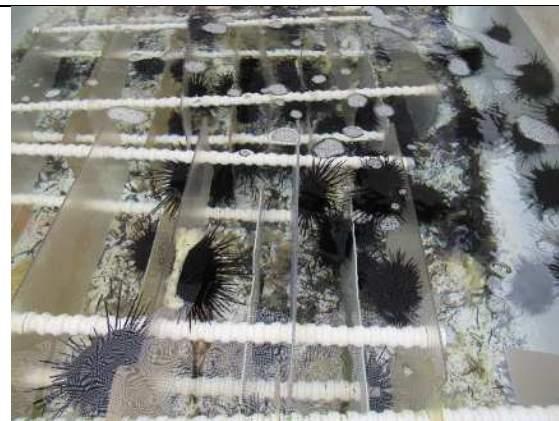
企画指導部 臼井 電話 046-882-2313

キャベツウニとは？

磯焼け※対策で駆除されたムラサキウニに、流通規格外のキャベツを2か月間ほど与えて身入りをよくしたもの。その身は、甘味成分のグリシンが多い一方で苦み成分のバリンが少なく、天然のムラサキウニと比べて磯臭さが少ないのが特徴です。

現在、県内の漁協や民間企業により養殖試験が始められ、一部では販売まで行われるようになりました。また、県外でも磯焼けは問題であり、アスパラガスや白菜、ブロッコリーなどの地元野菜を餌として、ウニの養殖が進められています。

※ 磯焼け（いそやけ）：海に生える海藻類が海水温の上昇や食害などによって消失してしまう現象。磯焼けが発生した海域では、アワビ類やサザエが減少し、漁業に大きな打撃を与えます。近年、本県沿岸では、ウニ類（ムラサキウニやガンガゼ）が増加し、海藻類を食べつくしてしまうなどの磯焼けが深刻化しています。なお、磯焼けが発生した海域で獲れたウニは餌不足のため身入りが悪いものがほとんどです。



ムラサキウニの飼育の様子



キャベツを食べるムラサキウニ



小坪漁協のキャベツウニの販売
(逗子市内のスーパーにて)



小田原市漁協のウニ養殖
円筒形のウニ籠で養殖